

ACTIMAXOENI

Activador para la fermentación maloláctica

tipo de nitrógeno	estilo de vino	incremento NFA a dosis de 30 g/hl
100% orgánico	Blanco / Tinto	NFA 4.6 / NOPA 1.75

Una dosis de 30 g/hl de **Actimax OENI** cede al mosto

Nitrógeno Fácilmente Asimilable (NFA)	4,6 mg/l
Nitrógeno orgánico (aminoácidos, NOPA)	1,75 mg/l

Características

Actimax Oeni es un nutriente específico para estimular la fermentación maloláctica en condiciones difíciles.

Las **bacterias lácticas presentan unos requerimientos nutricionales complejos**, por haber perdido la capacidad de sintetizar muchos compuestos necesarios para el crecimiento. Entre ellos se encuentran las **vitaminas del grupo B y la mayoría de los aminoácidos**.

Habitualmente, estos compuestos son aportados por las **lías de levaduras** procedentes de la fermentación alcohólica. Sin embargo, **en determinadas ocasiones este aporte natural puede ser insuficiente**. En estos casos es necesaria la regulación nutritiva del vino.

Actimax Oeni proporciona:

- **Nitrógeno orgánico en forma de aminoácidos primarios**, única fuente de nitrógeno asimilable por las bacterias lácticas.
- **Aporte de minerales**, especialmente enriquecido en magnesio y manganeso, cofactores de enzimas clave del metabolismo (kinasas, enzima maloláctica).
- **Vitaminas del grupo B** (tiamina, ácido nicotínico, biotina y ácido pantoténico), incapaces de ser sintetizadas por bacterias lácticas y ausentes en los vinos tras la fermentación alcohólica.
- Al incorporar **paredes celulares de levaduras inactivas**, aumenta la turbidez y se incrementa el contenido en polisacáridos en suspensión mejorando la cinética fermentativa.
- **La presencia de polisacáridos atenúa el efecto desfavorable de la fracción tánica**, en vinos de alta concentración de color, vinos con tanino de adición o fermentaciones en barrica.
- **Actimax Oeni** es un excelente adsorbente de sustancias tóxicas, **eliminando compuestos inhibidores de la fermentación maloláctica** (ácidos grasos procedentes de fermentación alcohólica irregular, residuos de pesticidas).

Aplicación

Actimax Oeni se emplea para mejorar el desarrollo de la fermentación maloláctica en:

- Vinos clarificados, filtrados o con varios trasiegos.
- Vinos con mucho tiempo entre fermentación alcohólica y maloláctica.
- Vinos fermentados con levaduras de autolisis lenta, resistentes al etanol.
- Vinos procedentes de uvas muy maduras.



Composición

- **Levaduras autolisadas** (*Saccharomyces cerevisiae*). Cepa especifica seleccionada, crecida en medio rico en nutrientes e inactivada por calor.
- **Clorhidrato de tiamina**.

Dosis

Condiciones normales de fermentación	**10 g/hl**
Condiciones difíciles	**20-30 g/hl**

Dosis máxima autorizada: 30 g/hl.

Nota: la dosis de empleo de **Actimax OENI** debe estar condicionada a las características nutricionales del mosto, siendo mayor la medida cuanto más difíciles sean las condiciones de fermentación.

Fermentación en condiciones normales

Grado alcohólico probable <12% vol
Temperatura de fermentación > 20ºC
pH > 3,4
SO_2 total < 40 ppm
IPT: medio
Vendimia sana
Maceraciones cortas

Fermentación en condiciones difíciles

Grado alcohólico probable > 14%vol
Temperatura de fermentación <18ºC
pH< 3,4
SO_2 total >40 ppm
IPT: elevado
Vendimia tardía
Maceraciones largas

Se recomienda la medida previa del NFA así como de su fracción orgánica (NOPA) del mosto.

Modo de empleo

Disolver en aproximadamente 10 veces su peso en vino o agua y añadir al depósito o barrica, asegurando su perfecta homogeneización.

En caso de siembra de bacterias lácticas seleccionadas, incorporar 24 horas antes de la inoculación para permitir que **Actimax Oeni** haga su efecto.

Aspecto físico

Granulado de color crema.

Presentación

Envase de 0.5 kg.

Propiedades físico-químicas y microbiológicas

pH (1%)	5 - 6
Cenizas [%]	< 10
Humedad [%]	< 8
Recuento total [UFC/g]	$< 10^5$
Levaduras [UFC/g]	$< 10^3$

Conservación

Conservar en el embalaje de origen en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

REGISTRO: R.G.S.A: 31.00391/CR
Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 606/2009.